

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## VIGNE DI MONTORNELLO 2019



**COMMENTO GENERALE:** Prodotto con le uve di Sangiovese del versante denominato Montornello, nelle estati più fresche e piovose questo vino diluisce la propria struttura a favore di una più ampia complessità.

**CLASSIFICAZIONE:** Chianti Classico Gran Selezione

**ZONA DI PRODUZIONE:** Bibbiano, Castellina in Chianti

**CRU:** Vigne di Montornello

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:** 15 ettari

**TIPO DI SUOLO:** Sedimenti pliocenici calcarei argillosi, con presenza di Alberese in forma di pillola fluviale, sciolti con lame di sabbia, gesso e argille rosse

**ESPOSIZIONE:** Nord-Est

**PERIODO DI RACCOLTA:** Dal 10 ottobre

**PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO:** 45 quintali

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 100%

**FERMENTAZIONE:** 33 giorni in vasche di cemento, délestage

**AFFINAMENTO:** 24 mesi, parte in cemento e parte in tonneaux di rovere francese; ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 15.000

**ALCOOL:** 14,50%

**ESTRATTO SECCO NETTO:** 31,6 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,15 g/l

**FORMATO:** 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000 l in bottiglia bordolese tipica

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno mite, primavera con punte rigide e frequenti piogge, estate calda, ventilata e di piogge tempestive, autunno caldo e asciutto.

**COLORE:** Rosso rubino intenso, riflessi granato.

**PROFUMI:** Ciliegia, amarena, frutti rossi maturi con spunti di sottobosco e spezie.

**GUSTO:** Struttura spessa accompagnata da vivace freschezza e persistente sapidità.

**RICONOSCIMENTI:** WS 94, JS 93, VINOUS 90

Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email [info@bibbiano.com](mailto:info@bibbiano.com) | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202